Bedienungsanleitung

Bacchi Espressomaschine

Bestell-Nr. **87724**

MANUFACTUM.

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Espressomaschine sorgfältig durch! Beachten Sie die Sicherheitshinweise! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachlesen auf!

Sicherheitshinweise

- Befolgen Sie die Reihenfolge der in dieser Bedienungsanleitung erläuterten Arbeitsschritte.
- Verwenden Sie die Espressomaschine ausschließlich für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck, d.h. für die Espressozubereitung. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Stellen Sie die Espressomaschine keinesfalls auf eine Kochstelle, wenn der Kocher (G) und die Wasserkammer der Brühgruppe (E) nicht mit Wasser gefüllt sind.
- Befüllen Sie Kocher (G) und die Wasserkammer der Brühgruppe (E) ausschließlich mit Wasser, keinesfalls mit anderen Flüssigkeiten.
- Wählen Sie eine Kochplatte, deren Durchmesser dem Durchmesser des Kocherbodens (G) entspricht. Bei der Verwendung eines Gasherdes achten Sie darauf, daß die Flamme so eingestellt ist, daß sie den äußeren Rand des Kocherbodens (G) erreicht, jedoch nicht darüber hinaus reicht.
- Stellen Sie die Espressomaschine auf eine waagerechte, stabile Kochstelle.
- Ziehen Sie den oberen Drehknauf (17) vor jeder Inbetriebnahme fest an!
- Während des Betriebs der Espressomaschine entstehen hohe Temperaturen, die bei der Berührung zu Verbrennungen führen können! Auch nach dem Espressokochen ist das Gerät noch über einen längeren Zeitraum sehr heiß.
- Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht an. Berühren Sie das Gerät, solange es noch nicht abgekühlt ist, nur am Drehknauf (17) und dem Ausschankknopf (9) an. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Halten Sie die Espressomaschine während des Betriebes und solange sie noch nicht abgekühlt ist geschlossen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Schalten Sie die Kochplatte aus, bevor Sie die Espressomaschine entfernen. Heben Sie die noch heiße Espressomaschine am Drehknauf (17) von der Kochplatte.
- Nehmen Sie die Espressomaschine nach jedem Gebrauch von der Kochstelle und stellen sie auf eine hitzefeste Ablagefläche.
- Lassen Sie die brühende Espressomaschine niemals unbeaufsichtigt! Nehmen Sie die Espressomaschine vor Verlassen des Aufstellortes von der Kochstelle.
- Halten Sie Kinder von der Espressomaschine fern! Benutzen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Prüfen Sie die Espressomaschine regelmäßig auf mögliche Beschädigungen.
- Ersetzen Sie Verschleißteile der Espressomaschine ausschließlich durch Originalersatzteile.
- Nehmen Sie dieses Gerät keinesfalls in Betrieb, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist und/oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Lassen Sie Reparaturen an diesem Gerät ausschließlich von Fachkräften durchführen
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf mögliche Gefahren hin.

Eigenschaften

Diese Espressomaschine wird mit einer externen Heizquelle (z.B. Kochplatte, Gasflamme) betrieben. Für die Espressozubereitung verwenden Sie Leitungswasser oder am besten natürliches Mineralwasser (ohne Kohlensäure) und feingemahlenes Kaffeepulver.

Die Espressomaschine ist aus Aluminium hergestellt, dessen Oberfläche durch Eloxieren bzw. mit Lack vor Korrosion geschützt ist.

- Rahmen (G) mit einem Drehknauf zum Öffnen und Schließen der Maschine und zwei Tassenhaltern.
- Druckverstärker-Gruppe (E) mit Ventilen (die die Funktion der Maschine kontrollieren) und Behälter für das Kaffeewasser.
- Brühkammer (D) mit Ausschankknopf (9) und Filteraufnahme.
- Filtereinsatz (C).
- Reduzierstück (B) für 1 Tasse Espresso; wird in den Filtereinsatz gelegt.
- Verschlußstopfen (F) zum Verschließen eines Auslaßstutzens.
- Deckel (A) mit einem Filter und zwei Auslaßstutzen.

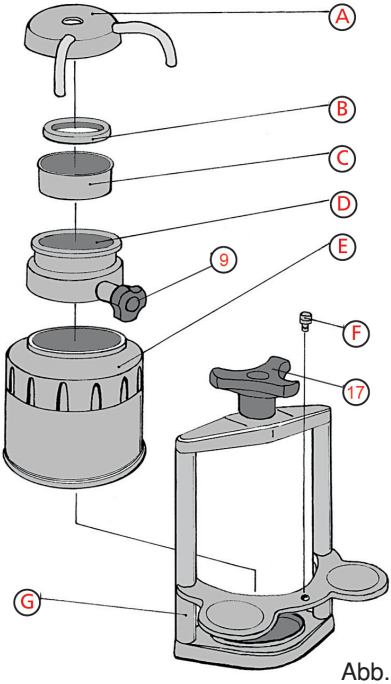

Abb. 1

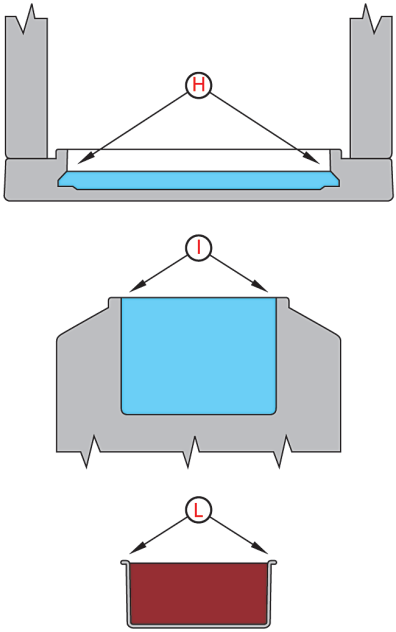

Abb. 2

Inbetriebnahme

1. Lösen Sie den Drehknauf (17) vollständig und nehmen die Einzelteile aus dem Rahmen.
2. Füllen Sie ein wenig Wasser in den Kocher (G); die Markierung (H) darf nicht überschritten werden – siehe Abb. 2.
3. Setzen Sie die Druckverstärker-Gruppe (E) vorsichtig in das Gehäuse und füllen danach die Wasserkammer bis zur Markierung (I) – siehe Abb. 2.
4. Geben Sie nun feingemahlenen Kaffee (Mahlfeinheit für Espressomaschinen) lose bis zur Markierung (L) in den Filtereinsatz (C) – siehe Abb. 2. Drücken Sie das Kaffeemehl nicht an!
5. Legen Sie den gefüllten Filtereinsatz (C) in die Filteraufnahme der Brühkammer (D) und setzen den Deckel (A) darauf.
6. Drehen Sie den Ausschankknopf (9) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um sicherzustellen, daß die Auslaßstutzen geschlossen sind.
7. Setzen Sie die bereits zusammengesetzten Komponenten (D), (C) und (A) auf die Druckverstärker-Gruppe (E) in den Rahmen und drehen die Teile in die richtige Position (Auslaßstutzen über Tassenhalter, Ausschankknopf weist nach vorne).
8. Drehen Sie den Drehknauf (17) fest, um alle Einzelteile der Espressomaschine sicher miteinander zu verbinden.
9. Stellen Sie die Espressomaschine auf eine mittelgroße Heizquelle, und drehen Sie diese auf maximale Leistung. Nach ca. 6 Minuten (nach dieser Zeit wird der erforderliche Druck und die optimale Temperatur erreicht) erklingt ein Pfeifton – das Signal dafür, daß der Arbeitsdruck erreicht ist. Etwa 1 Minute vor dem Pfeifton wird die Espressomaschine anfangen zu zischen. Daran erkennen Sie, daß der Espresso bald fertig sein wird. Um die Tassen vorzuwärmen, sollten Sie sie zu diesem Zeitpunkt auf die dafür vorgesehenen Tassenhalter stellen.
10. Drehen Sie dann den Ausschankknopf (9) entgegen dem Uhrzeigersinn (eine halbe Umdrehung genügt) und lassen die gewünschte Menge Espresso in die bereitgestellten Tassen laufen. Drehen Sie danach den Ausschankknopf wieder zurück.
11. Schalten Sie die Heizquelle ab, sobald Sie den gebrühten Espresso entnommen haben und nehmen die Espressomaschine von der Kochstelle.

Für die Zubereitung mehrerer Espressi hintereinander gehen Sie folgendermaßen vor:

- Heben Sie die noch heiße Espressomaschine am Drehknauf (17) von der Kochplatte. Achtung! Berühren Sie nicht die Metallteile – es besteht Verbrennungsgefahr!
- Halten Sie die Maschine unter fließendes kaltes Wasser und kühlen sie auf diese Weise ab.
- Demontieren Sie die abgekühlte Espressomaschine anschließend in ihre Hauptkomponenten (s. Abb. 1) und reinigen sie gründlich mit klarem Wasser. Trocknen Sie jedes Teil anschließend gründlich ab.
- Nun können Sie die nächste Portion Espresso wie unter Punkt 1–11 beschrieben zubereiten.

Für die Zubereitung einer einzelnen Tasse Espresso verfahren Sie wie folgt:

- Verschließen Sie einen der Auslaßstutzen vor der Inbetriebnahme mit dem Verschlußstopfen (F).
- Legen Sie das Reduzierstück (B) in den Filtereinsatz (C), bevor Sie das Kaffeepulver in den Filter geben.
- Gehen Sie dann vor wie unter Punkt 1–11 beschrieben.

Verwendungs-Hinweise

- Die neue Espressomaschine sollte zunächst „eingearbeitet“ werden. Brühen Sie dazu hintereinander 2–3 Portionen Espresso in der oben beschriebenen Weise, schütten diesen Espresso aber weg. Während der ersten Kochvorgänge werden mögliche Produktionsrückstände aus den wasser- und espressoführenden Teilen entfernt.
- Verwenden Sie nur feingemahlenen Kaffee (Mahlfeinheit für Espressomaschinen).
- Füllen Sie das Kaffeemehl lose und gleichmäßig in den Filtereinsatz, ohne es anzudrücken. Entfernen Sie verschüttetes Kaffeepulver vollständig von der Maschine, insbesondere von Dichtungen und Gewinden, um Undichtigkeiten und hierdurch verursachten Druckverlust zu vermeiden.

- Machen Sie sich mit dem Gebrauch der Espressomaschine vertraut: Variieren Sie Wasser- und Kaffeemenge, Kochtemperatur und Kaffeefeinheit.
- Achten Sie bei den ersten Brühversuchen darauf, wie lange die Espressomaschine benötigt, bis der Pfeifton (vgl. Inbetriebnahme, Punkt 9) erklingt:
  a) Wenn der Pfeifton erst nach 7 oder 8 Minuten zu hören ist, dauert der Brühvorgang zu lange; stellen Sie daher die Kochplatte beim nächsten Versuch höher ein.
  b) Wenn der Pfeifton bereits vor Ablauf der 6 Minuten ertönt, wurde der Brühvorgang zu schnell abgeschlossen; stellen Sie die Kochplatte beim nächsten Versuch niedriger ein.
- Beachten Sie, daß die Brühdauer auch von der Menge des verwendeten Wassers abhängt.
- Der Espresso muß langsam und gleichmäßig aus den Auslaßstutzen laufen. Falls er zu schnell herausläuft, sollten Sie feineres Kaffeemehl und/oder mehr Kaffeemehl verwenden. Achten Sie darauf, daß der Filtereinsatz gleichmäßig und ohne Hohlräume gefüllt ist.
- Lassen Sie die nach dem Reinigen vorhandenen Wasserreste gründlich aus den Maschinenteilen ablaufen, und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie die Espressomaschine erneut in Betrieb nehmen. In der Maschine verbliebene Wasserrückstände werden, sobald die Maschine auf der Kochstelle steht, unter lautem Zischen verdampfen.

Wartung und Pflege

- Reinigen Sie die Espressomaschine regelmäßig. Die Espressomaschine ist nicht spülmaschinengeeignet! Spülen Sie alle Teile der Espressomaschine ausschließlich von Hand und nur mit klarem Leitungswasser. Verwenden Sie keine Spül- und Reinigungsmittel und keine Bürsten oder abrasiv wirkende Spülschwämme. Trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich ab.
- Halten Sie die Espressomaschine zunächst unter fließendes kaltes Wasser und kühlen sie auf diese Weise ab. Öffnen Sie das Gerät keinesfalls bevor es abgekühlt ist!

- Schlagen Sie nicht auf die Brühkammer (D) oder den Filterträger (C), um Kaffeereste zu lösen, da die Teile beschädigt und dadurch undicht werden können.
- Entleeren und reinigen Sie die abgekühlte Espressomaschine nach jedem Gebrauch und trocknen sie ab, um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden. Entfernen Sie vorhandene Kalkablagerungen möglichst frühzeitig mit einem milden Entkalkungsmittel; beachten Sie die Angaben des Herstellers zur Anwendung des Mittels.
- Prüfen Sie regelmäßig den Zustand der Espressomaschine auf mögliche Beschädigungen. Kontrollieren Sie insbesondere die Dichtungen.
- Ersetzen Sie Verschleißteile der Espressomaschine ausschließlich durch Originalersatzteile.
- Lassen Sie die Espressomaschine niemals über einen längeren Zeitraum (> 10 Minuten) auf der Kochstelle stehen, da die Dichtungen und Kunststoffteile beschädigt werden könnten. Nehmen Sie die Espressomaschine direkt nach Gebrauch von der Kochstelle und stellen sie auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie die Espressomaschine niemals ohne Wasser auf eine Kochstelle.
- Benutzen Sie die Espressomaschine nicht weiter, wenn Sie Funktionsstörungen feststellen. Wenden Sie sich an den Hersteller oder Lieferanten.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob der Espresso in einem gleichmäßigen Strahl aus den Auslaßstutzen läuft. Reinigen Sie ggf. den Filter und die Auslaßstutzen im Deckel (A). Lösen Sie hierzu die Schraube mit einem 2,5-mm-Innensechskantschlüssel.
- Wird die Espressomaschine zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

MANUFACTUM.

Zeche Waltrop · Hiberniastr. 5 · 45731 Waltrop
Telefon 02309/939 050 · Fax 02309/939 850
www.manufactum.de · info@manufactum.de